

formación intensiva de Pastelería Plant Based

dictada por Camila Villalobos



formación intensiva de Pastelería Plant Based

Esta formación es para...

aquellos interesados en aprender sobre pastelería basada en plantas, incluyendo a pasteleros apasionados que deseen incorporar opciones vegetales pero no saben cómo reemplazar ingredientes, a quienes tienen un negocio de pastelería y buscan conocer técnicas e ingredientes, a aquellos que quieran agregar más de 50 recetas nuevas a su repertorio, aprender sobre porcentajes, fórmulas y composiciones, superar dificultades en recetas y agregar opciones sin gluten a su oferta.

Nuestra propuesta

en los 4 días de cursada haremos incapié en el entendimiento de cada uno de los ingredientes que usamos así como también, cada una de las técnicas que aplicamos. sabemos que la pastelería es una ciencia exacta y que en los procesos, el orden de los factores, siempre altera el producto. desde esa mirada, vamos a enseñarte desde el tip más pequeño hasta el más importante para que cuando realices tus propias pruebas, el margen de error sea mínimo.

en los cuatro días dividiremos las prácticas de cada receta entre lo teórico y lo práctico de la misma. para que de ese modo puedas entenderla en profundidad y terminar de conocerla, al momento de degustarla.

Lo dulce como forma de disfrute

al saber que la pastelería más que una necesidad, es un capricho, mi búsqueda en cada receta es generar productos ricos, de buena calidad y con texturas conocidas. partiendo de las bases de la pastelería clásica pero con un toque distintivo generando toda la materia prima desde cero, manteca, premezcla sin gluten, leches, crema, dulce de leche y más.

me gusta ser técnica y precisa en cada paso y al mismo tiempo, crear procesos fáciles y prácticos para aquellos que tengan locales gastronómicos, sean emprendedores o simplemente quieran hacerlo más rápido en casa.

sumado a esto, al encantarme los retos, mi propuesta principal es generar todos mis postres de manera más inclusiva en el que veganos, intolerantes a la lactosa e intolerantes al gluten también puedan disfrutar.

Modalidad

Con una cursada total de 32 horas, dividido en 4 días de 8 horas cada uno. La formación será semi-práctica con un sustento teórico para cada receta. El máximo de alumnos será de cuatro personas. Cada receta será entregada con sus respectivos porcentajes por ingrediente.

La formación incluye merienda para cada día de cursada. El último día de cursada, cada uno se llevará una box con todos los productos finalizados.

Haremos un seguimiento de técnicas y recetas durante un mes para que no tengas ninguna duda!.

formación intensiva de Pastelería Plant Based

DÍA 1

Teoría de la pastelería

- Análisis de más de 50 ingredientes culinarios.
- Formulaciones de la pastelería clásica.
- Formulaciones de la pastelería basada en plantas.
- Análisis sobre la composición de rellenos y batidos.
- Emulsiones y formulación de rellenos. Materias grasas endurecedoras.

Actividad Práctica - Reversionando lo que sabemos

Reversionás, en base a lo aprendido, tus recetas clásicas a su versión basada en plantas entendiendo la composición de cada ingrediente y su función.

Mis bases:

Manteca casera
Leches vegetales
Premezcla sin gluten para masas
Premezcla sin gluten para bizcochuelos

DÍA 2

Rellenos

Crema vegetal **montada**
Dulce de leche
Ganache semiamarga con leche
Ganache semiamarga con agua
Ganache de chocolate con leche
Ganache de chocolate blanco
Cremoso de chocolate blanco
Cremoso de frutilla
Cremoso de chocolate con leche
Crema de vainilla
Crema de café
Cremoso de tofu
Cremoso de tofu y frutos rojos
Ganache de maní
Crema pastelera

DÍA 2

Rellenos

Curd de maracuyá
Salted caramel
Buttercream
Merengue italiano
Merengue francés
Merengue suizo
Mousse de chocolate
Mousse de frutos rojos

DÍA 3

Masas quebradas

Masa sablée de vainilla
Masa sablée de cacao
Masa sablée de frutos secos
Masa frolla de vainilla
Masa frolla de cacao
Masa brisée de vainilla

Con ellas, armaremos tartas y alfajores. Veremos todas las recetas con y sin gluten. Abordaremos los métodos de cremado, arenado. Será realizado a mano y con batidora.

Cookies

Fast Cookie de vainilla y chocolate
Cookie Dough de chocolate blanco y arándanos

Abordaremos diferentes técnicas para lograr resultados distintos, y que así elijas y entiendas tu favorita.

Batidos Livianos

Bizcochuelo de vainilla y almendras
Bizcochuelo de cacao
Pionono

Batidos Pesados

Bizcochuelo de cacao
Bizcochuelo de naranja
Budines

Conservadores naturales

Almíbar
Almíbar protector
Glaseado para budín

DÍA 4

Templado de chocolate

Frutos secos y sus diferentes usos. Porcentaje de grasa.

Praliné
Pasta
Garrapiñada
Crocante

Frutas y sus diferentes usos

Uso del agar agar y pectina

Mermelada
Reducción
Compota
Pulpa
Insert
Gel

Terminaciones

Montado de tortas, budines, piononos con diferentes alternativas.
Montado de alfajores y tartas.

Cierre con repaso y entrega de diplomas.

Fechas disponibles:

ENERO 2024:

6 de enero - 12hs a 20hs
7 de enero - 12hs a 20hs
13 de enero - 12hs a 20hs
14 de enero - 12hs a 20hs

FEBRERO 2024:

3 de febrero - 12hs a 20hs
4 de febrero - 12hs a 20hs
10 de febrero - 12hs a 20hs
11 de febrero - 12hs a 20hs

VALOR: 260 USD

VALOR: 260 USD

Consultar facilidades de pago.